

This Chef Pro® product is protected against defects in materials and workmanship for one year from date of original purchase. If the product proves to be defective in materials or workmanship during this period it will be repaired free of charge. This warranty does not apply to damage resulting from misuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit. This warranty does not apply to cords or plugs. All returns must be carefully packaged and made transportation pre-paid with a description of the claimed defect. Please include the complete model number, your name, street address (No P.O. Box Number, please), phone number and original dated sales receipt. Please call for RMA number and write the RMA number on the shipping label



Mercantile International NA
1130 Somerset Street, Unit 104, New Brunswick, NJ 08901.
www.chefprousa.com
Toll free - 855 Chef Pro

Wet & Dry Grinder

Owner's Manual & Recipe Booklet





Model CPG501/CPG502

Congratulations on the purchase of your new Chef Pro® Wet & Dry Grinder. This will definitely become most used appliance in your kitchen. Chef Pro® Wet & Dry Grinder can grind spices and herbs, coffee beans, nuts etc. You will soon find out how quickly and easily you can prepare a variety of delicious and nutritious snacks and meals using Chef Pro® Wet & Dry Grinder. You just have to the turn the switch for the foods to reach its desired consistency. Chef Pro® Wet & Dry Grinder cup is dishwasher safe and easy to wash.

We have provided instructions on use of Chef Pro® Wet & Dry Grinder and selection of easy to prepare recipes. Grinding foods will no longer be a task with Chef Pro® Wet & Dry Grinder.

Bon Appetit!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or any other liquid.
3. Avoid contact with moving parts.
4. BLADES ARE SHARP, HANDLE CAREFULLY.
5. Make sure motor has completely stopped before removing the grinder cover. If the machine does not stop, do not use it. Call the nearest authorized service center for assistance.
6. Do not use outdoors.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center facility for examination, repair or adjustment.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, remove the cord from the wall socket or outlet by gripping the plug.
11. Unplug appliance when not in use.
12. Do not use start switch if the switch is detached from the base.
13. Be sure grinder cover is locked in place before operating appliance.

14. Do not fill cup completely when using this appliance
15. Do not use this appliance with boiling liquid or too juicy food in the cup.
16. Do not use appliance for other than its use intended by the manufacturer.
17. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
18. Do not over heat appliance.
19. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
21. The motor of Wet & Dry Grinder is very powerful. Do not operate the appliance for more than 20 seconds at a time. If necessary and when overheated, allow Wet & Dry Grinder to cool down for a minimum of 15 minutes before next use. Continous use for more than 30 seconds could cause the motor to burn out
22. If this appliance has a polarized plug (one prong is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, then contact a qualified electrician. Do no modify the plug in any way.
23. Warning: To reduce the risk of fire or electric shock, repair should be done only by Chef Pro® authorized service center. Do not remove the base panel or open the appliance. No user serviceable parts are inside.
24. This appliance is for INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Before first use – Carefully wash grinder cup, blade and cover.

DO NOT WASH BASE UNIT. HANDLE CAREFULLY WHEN CLEANING

Use with AC outlet. Do not use with DC outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

STEP 1 - UNPACKING

a. Remove the contents from the box. Make sure no parts are missing.
b. Save the box and packing materials. You may want to use it later.

STEP 2 – OPERATING INSTRUCTIONS

a. Do not plug the Chef Pro® Wet & Dry Grinder until the appliance is completely assembled and ready for operation.
b. Place the cup firmly on the base.
c. Place the food which has been cut into fairly sized pieces (1 inch) in the cup. Do not fill the cup completely.
d. Place the cover in the cup, match the arrow, turn the cover counterclockwise until it clicks and locks in position
e. Plug the appliance in to an electric A/C outlet.
f. Turn the start switch counterclockwise for short intervals of 3-5 seconds pulse operation.
g. Turn the start switch clockwise to 'Lo' position for low speed or 'Hi' position for high speed operation. Do not use the grinder in low or high speed for more than 20 seconds at a time.
h. Wait until the blades have completely stopped before removing the cover. Grinder should be unplugged before removing the cover.
i. If the appliance does not work, then there is a possibility of food being stuck under or between the blade and cup. Remove excessive food and try again.
j. You can stop the process of using the grinder when the food is processed to your desired consistency.
k. The appliance stops when you turn the start switch to 'Off' position. Once the motor has stopped and the blade has stopped rotating, open the cover by turning it clockwise .
l. Remove and lift the cup. Place the cup on a flat surface. Now remove the processed food from the cup with a spatula.

STEP 3 – CLEANING INSTRUCTIONS

a. You must always unplug the appliance from the electric outlet before cleaning the Wet & Dry Grinder, before first use and after every use, clean each part thoroughly. The base can be cleaned with a damp cloth.
b. Do not put the base in the water or any other liquid or dishwasher.
c. Do not use abrasive cleaning pads or detergents.
d. Be extremely careful when handling the blade during cleaning, as the blade is very sharp, and sharp objects can cut and cause bleeding.
e. The cup, cover and accessories can also be washed with a detergent and then should be allowed to dry on the draining tray. You may also place the cup, cover and accessories on the top rack of dishwasher.

USEFUL REMINDERS

a. Chef Pro® Wet & Dry Grinder will not turn on without the cover on or with the cover not in locked position for your safety.
b. Always cut the food such as cheese into small pieces about 1 inch, before using the Wet & Dry Grinder. Do not place more food than the recommended quantity; otherwise you will damage the appliance.
c. Do not use this Wet & Dry Grinder for more than 20 seconds at a time, to avoid overheating. Continous use for more than 30 seconds could cause the motor to burn out
d. This appliance is intended to process small quantities of food. This appliance is not intended to process large quantities of food. This appliance is for household only, not for commercial use.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

a. This one year limited warranty is for consumers only. You are a consumer if you have bought the Chef Pro® Wet & Dry Grinder for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable state law, this warranty is not available to retailers, other commercial buyers or owners.

b. Chef Pro® warrants this product to be free of defects in material or workmanship during normal household use for one year from the date of original purchase.

c. This warranty does not apply to damage resulting from misuse, abuse, accidents or alterations to the product, or to damages incurred in transit, other than ordinary household use. This warranty does not apply to cords or plugs.

d. Your Chef Pro® Wet & Dry Grinder has been manufactured to strict specifications and been designed for use with approved Chef Pro® accessories only. This warranty expressly excludes any defects and damages caused by accessories or repair service other than those that have been authorized by Chef Pro™.

e. In the unlikely event, if your Chef Pro® Wet & Dry Grinder proves to be defective in material or workmanship, we will repair free of charge.

f. All returns must be carefully packed and made transportation prepaid with a description of the claimed defect, complete model number, your name, street address (No P.O. Box numbers, please), phone number and original dated sales receipt, to address below:

Please call for RMA number and write the RMA number on the shipping label

Mercantile International NA
1130 Somerset Street, Unit 104
New Brunswick, NJ 08901.
www.chefprousa.com

Chef Pro® will pay for:
Replacement parts and repair labor to correct defect in materials workmanship. Service must be provided by an authorized Chef Pro service center.

Chef Pro® will not pay for:

1. Repairs when the product is used in other than normal or household use.
2. Damage resulting from abuse, misuse, accidents, alterations or damage caused during transit.
3. Any shipping or handling costs to ship your product to an authorized service center.
4. Replacement parts or repair labor costs for product operated outside the 50 United States

RECIPES

Standard measuring cups and spoons are used in our recipes.
All cup and spoon measurements are level.
Conversions are listed below for ready reference.

1 cup = 250 ml.	3 teaspoons = 1 tablespoon
1 cup = 8 fluid ounces	1 tablespoon = 20 ml
1 cup = 1/2 US pint	4 tablespoons = 1/4 cup
2 cups = 1 US pint	5-1/2 tablespoons = 1/3 cup
4 cups = 1 quart	8 tablespoons = 1/2 cup
2 US pints = 1 quart	11 tablespoons = 2/3 cup
1.06 quarts = 1 liter	12 tablespoons = 1/2 cup
4 quarts = 1 Gallon or 3-3/4 liters	16 tablespoons = 1 cup

Chart for recommended quantity and suggested time of processing wet foods

FOOD	QUANTITY	COARSE GRIND*	FINE GRIND*
Onions	8-10 1" pieces	6 seconds	10 seconds
Tomatoes	8-10 1" pieces	6 seconds	10 seconds
Garlic	20 cloves	10 seconds	15 seconds
Ginger	8-10 1" pieces	6 seconds	10 seconds
Parsley	Fill to brim	10 seconds	20 seconds
Mint	Fill to brim	10 seconds	20 seconds

Chart for recommended quantity and suggested time of processing dry foods

FOOD	QUANTITY	COARSE GRIND*	FINE GRIND*
Coffee Beans	½ grinder bowl	20 seconds	30 seconds
Cardamom	¼ grinder bowl	20 seconds	30 seconds
Cloves	½ grinder bowl	15 seconds	25 seconds
Cumin Seeds	½ grinder bowl	20 seconds	30 seconds
Walnuts	½ grinder bowl	15 seconds	30 seconds
Hazelnuts	¼ grinder bowl	20 seconds	30 seconds
Flaxseed	1/3 grinder bowl	20 seconds	30 seconds
Red Chilies Dried	½ grinder bowl	15 seconds	30 seconds

- *The above times are suggestions. You may reduce or increase the time for desired consistency of your foods.
- All recipes are easier with the help of Chef Pro® Wet & Dry Grinder.

RECIPES

Coriander Chutney



Ingredients:

Big bunch of cilantro/coriander
5 - 6 jalapeños/green chilies *(or to taste)*
1/2 bell pepper
1/2 tbsp. chat masala
1 tbsp. roasted cumin powder
1-1/2 tbsp. lime/lemon juice *(or to taste)*
1 Inch pc. ginger
Salt to taste
1 tbsp. olive oil

Directions:

- First grind the coriander leaves in the grinder, then add all the ingredients (except Oil) in the grinder and grind to a smooth paste.
- Keep pushing down the chutney to help with the grinding process.
- Add the Oil right at the end for a final whirl to preserve the green color.
- Store in the refrigerator or deep freeze until ready to consume.

Mint Chutney



Ingredients:

½ cup mint leaves *(packed)*
1/4 medium onion
1/2 medium tomato
1/2" piece ginger
1 clove garlic
1 green chili *(or to taste)*
1/4 cup lemon Juice
1/2 tsp. salt *(or to taste)*
1/2 tsp. chat masala
1/2 tsp. sugar

Directions:

- First grind the washed mint leaves in the grinder.
- Add the following – onion, tomato, ginger, garlic, green chili and lemon juice. Grind well.
- Add salt, chat masala and sugar and grind again till the mixture becomes smooth and everything has blended well.
- Pour into serving dish.
- Makes about ½ cup and can be served with Kebabs, Samosas, Tandoori Chicken and many more dishes.

Guacamole

Ingredients:

2 ripe avocados

1 tbsp. finely chopped red onion

1 tbsp. fresh lime juice

1 medium jalapeño pepper, seeded and chopped

1 garlic clove *(pressed)*

Salt to taste

Directions:

- Cut avocados in half. Scoop pulp into the grinder bowl, and grind until slightly chunky. Add chopped red onion and next 4 ingredients. Cover with plastic wrap, allowing wrap to touch mixture, and let stand at room temperature 30 minutes. Serve guacamole with tortilla chips.
- Cilantro Guacamole: Grind avocado until slightly chunky, add ingredients as directed and grind for 5-6 seconds. Add 3 tbsp. chopped fresh cilantro and an additional 1 tbsp. lime juice and grind for 3 seconds. Cover mixture, and let stand at room temperature 30 minutes.

Hummus

Ingredients:

16 oz. chickpeas or garbanzo beans.

1/4 cup olive oil.

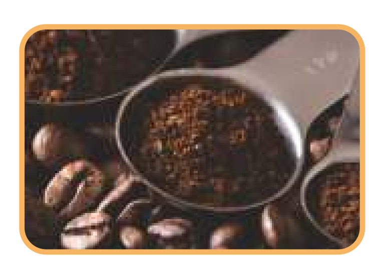
1 teaspoon cumin.

1 tablespoon lemon juice.

Directions:

- Blend all these ingredients in the Wet & Dry Grinder with 4 bursts of 3 seconds each or until the mixture becomes creamy and smooth.
- Serve the mixture immediately with veggies, pita chips or pita bread.
- Store the hummus in an airtight container for 3 days, not more.

Coffee Beans



Ingredients:

Whole coffee beans

Directions:

- Fill half the grinder bowl with coffee beans.
- Grind the coffee beans for 15-20 seconds for coarse ground coffee or 25-30 seconds for fine ground coffee.

Tips:

- Purchase coffee beans in small quantities.
- Store coffee beans in airtight container in the freezer.
- Coffee beans do not need to be thawed before grinding.
- Large ground quantities should be stored in an airtight container and placed in freezer or refrigerator to maintain freshness.
- Follow the recommendations of your coffee maker for brewing quantities. Adjustments could be made to suit your own individual taste.
- Most coffee makers

Chef Pro® Wet & Dry Grinder Model CPG501
Owner's Manual & Recipe booklet (Spanish)

Felicitaciones por la compra de su nuevo chef Pro® Wet & Dry Grinder. Esto sin duda se convertirá aparato más utilizado en la cocina. Chef Pro® Wet & Dry Grinder puede moler especias y hierbas, granos de café, frutos secos, etc Usted pronto descubrirá lo fácil y rápido que puede preparar variedad de aperitivos deliciosos y nutritivos y comidas utilizando Grinder Chef Pro ™ Wet & Dry. Sólo tienes que encender el interruptor de la de los alimentos para alcanzar la consistencia deseada. Chef Pro® Wet & Dry taza Grinder es apto para lavavajillas y es fácil de lavar.

Hemos proporcionado instrucciones sobre el uso de Chef Pro® Wet & Dry Grinder y selección de recetas fáciles de preparar. Alimentos molienda ya no será una tarea con Chef Pro® Wet & Dry Grinder.

Bon Appetit.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
3. Evite el contacto con partes en movimiento.
4. Las cuchillas son afiladas, mango con mucho cuidado.
5. Asegúrese de que el motor se haya detenido completamente antes de retirar la tapa de molino. Si la máquina no se detiene, no lo use. Llame al centro de servicio autorizado para recibir asistencia.
6. No use al aire libre.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato no funciona o ha sido dañado de algunamanera. Devuelva el aparato al centro más cercano centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador o toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico o en un horno caliente.
10. Para desconectar, retire el cable del enchufe de la pared o de salida, sujetando el enchufe.
11. Desconecte el aparato cuando no está en uso.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca ponga las cuchillas en la base a menos que la taza o jarra esté correctamente conectado.
13. No utilice interruptor de arranque si el interruptor se separa de la base.
14. Asegúrese de que la cubierta molino está bloqueado en su lugar antes de operar el aparato.
15. No llene el vaso completamente cuando se utiliza este aparato
16. No utilice este aparato con líquidos hirviendo o alimentos muy jugosos en la taza.
17. No utilice el aparato para que no sea el uso previsto por el fabricante.
18. No use accesorios no recomendados por el fabricante.
19. No se exceda aparato de calor.
20. Supervisión cercana es necesaria cuando el aparato usado por o cerca de niños.
21. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
22. El motor de la amoladora Wet & Dry es muy poderoso. No haga funcionar el aparato durante más de 30 segundos a la vez. Si es necesario y cuando sobrecalentado, dejar Grinder Wet & Dry se enfríe durante un mínimo de 15 minutos antes del siguiente uso.
23. Si este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No no modifique el enchufe de ninguna manera.
24. Advertencia: Para reducir el riesgo de incendios o descargas eléctricas, reparación debe realizarse sólo por el Chef Pro®. No retire el panel de la base o abrir el aparato. No hay piezas que el usuario pueda reparar en el interior.
25. Este aparato es para uso doméstico INDOOR USE ONLY.

Antes del primer uso - Lave cuidadosamente copa amoladora, cuchilla y la tapa.

NO LAVE LA UNIDAD BASE. MANGO CREFULLY la limpieza.

Usar con toma de corriente. No utilizar con DC de salida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE USO

PASO 1 - DESEMBALAJE

a. una. Retire el contenido de la caja. Asegúrese de que no faltan piezas.

b. Guarde la caja y los materiales de embalaje. Es posible que desee usarlo más tarde.

PASO 2 - MANUAL DE INSTRUCCIONES

a. una. No enchufe el Chef Pro® Wet & Dry Grinder hasta que el aparato esté completamente montado y listo para funcionar.

b. Coloque la taza firmemente en la base.

c. Coloque la comida que ha sido cortada en pedazos de tamaño bastante (1 pulgada) en la taza. No llene el vaso por completo.

d. Coloque la tapa en el vaso y girando hacia la izquierda hasta que haga clic y seguros en su lugar.

e. Conecte el aparato a una toma de corriente.

f. Gire el interruptor de encendido hacia la izquierda por cortos intervalos de 3-5 segundos funcionamiento por impulsos.

g. Gire el interruptor de arranque en sentido horario hasta la posición "Lo" para baja velocidad o 'Hi' posición para la operación de alta velocidad. No utilice la amoladora en velocidad baja o alta durante más de 30 segundos a la vez.

h. Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de retirar la cubierta. Grinder debe ser desconectado antes de quitar la cubierta.

i. Si el aparato no funciona, entonces hay una posibilidad de alimentos estar atrapado debajo o entre la hoja y la taza. Retire el alimento excesivo y vuelve a intentarlo.

j. Puede detener el proceso de usar la amoladora cuando el alimento es procesado para su consistencia deseada.

k. El aparato se detiene cuando se enciende el interruptor de arranque a la posición 'Off'. Una vez que el motor se ha detenido y la cuchilla haya dejado de girar, abrir la tapa girándola hacia la derecha.

l. Retire y levantar la copa. Coloque la taza en una superficie plana. Ahora retire el alimento procesado de la copa con una espátula.

PASO 3 - INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

a. una. Siempre debe desenchufar el aparato de la toma de corriente antes de limpiar el molinillo Wet & Dry, antes del primer uso y después de cada uso, limpie a fondo cada parte. La base se puede limpiar con un paño húmedo.

b. No ponga la base en agua ni en ningún otro líquido o en el lavavajillas.

c. No utilice almohadillas de limpieza abrasivos o detergentes.

d. La cuchilla se puede limpiar fácilmente haciéndola pasar bajo un chorro fuerte de agua caliente bajo el grifo, asegurándose de que no hay restos de comida se quedan en la lámina. Sea extremadamente cuidadoso al manipular la cuchilla durante la limpieza, ya que la cuchilla está muy afilada, y los objetos afilados pueden cortar y causar sangrado.

e. La copa, cubierta y accesorios también se pueden lavar con un detergente y luego se deja secar en la bandeja de drenaje. También puede colocar el vaso, la tapa y los accesorios en el estante superior del lavavajillas.

RECORDATORIOS ÚTILES

a. una. Chef Pro® Grinder Wet & Dry no se enciende sin la tapa o con la tapa no está en posición de bloqueo para su seguridad.

b. Corte siempre la alimentación, como el queso en trozos pequeños de aproximadamente 1 pulgada, antes de usar la amoladora Wet & Dry. No coloque más comida que la cantidad recomendada, de lo contrario podría dañar el aparato.

c. No utilice esta amoladora Wet & Dry durante más de 30 segundos a la vez, para evitar el sobrecalentamiento.

d. Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades de comida. Este aparato no está diseñado para procesar grandes cantidades de alimentos. Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico no para uso comercial.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

a. una. Esta garantía limitada de un año para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si usted ha comprado el Chef Pro® Wet & Dry Grinder para uso personal, familiar o del hogar. Con excepción de lo requerido por la ley estatal aplicable, esta garantía no está disponible para otros compradores minoristas, comerciales o propietarios.

b. Chef Pro® garantiza que este producto estará libre de defectos de material o mano de obra durante el uso doméstico normal durante un año desde la fecha de compra original.

c. Esta garantía no se aplica a los daños resultantes del mal uso, abuso, accidentes o alteraciones en el producto, o daños ocasionados durante el transporte, excepto el uso doméstico normal. Esta garantía no se aplica a los cables o enchufes.

d. Su Chef Pro® Grinder Wet & Dry ha sido fabricado conforme a especificaciones estrictas y ha sido diseñado para su uso con aprobados Chef Pro® sólo accesorios. Esta garantía excluye explícitamente los defectos y daños causados por accesorios o servicios de reparación distintas de las que han sido autorizados por el Chef Pro®.

e. En el caso improbable, si su Chef Pro® Wet & Dry Grinder sufre algún defecto en el material o mano de obra, repararemos gratuitamente.

f. Todas las devoluciones deben ser cuidadosamente embalado y transporte prepagado hizo con una descripción de la falla, número de modelo completo, su nombre, dirección (no números de casillas postales), número de teléfono y el recibo de compra original, para abordar a continuación:

Mercantil Internacional NA
Ethel 140 West Road, Unit M,
Piscataway, NJ 08854
www.chefprousa.com

Chef Pro® pagará por:
Piezas de repuestos y mano de obra para corregir defectos en los materiales y mano de obra. El servicio deberá ser prestado por un centro de servicio autorizado.

Chef Pro® no pagará por:

1. Reparaciones cuando el producto se utiliza en otros de uso normal y doméstico.
2. Daños causados por abuso, mal uso, accidentes o alteraciones.
3. Los costos de embarque o manejo para enviar el producto a un centro de servicio autorizado.
4. Piezas de repuesto o gastos de reparación para el producto operado fuera de los 50 Estados Unidos.

RECETAS

Tazas y cucharas de medición estándar se utilizan en nuestras recetas. Todo taza y cuchara de medición están a nivel. Las conversiones se enumeran a continuación para pronta referencia.

1 taza = 250 ml	3 cucharaditas = 1 cucharada
1 taza = 8 onzas	1 cucharada = 20 ml
1 taza = ½ pinta EE.UU.	4 cucharadas = ¼ taza
2 tazas = 1 pinta EE.UU.	5 ½ cucharadas = 1/3 taza
4 tazas = 1 cuarto	8 cucharadas = ½ taza
2 pintas = 1 cuarto de Estados Unidos	11 cucharadas = 2/3 taza
1,06 cuartos = 1 litro	12 cucharadas = ¾ taza
4 cuartos = 1 galón o 3 ¾ litros	16 cucharadas = 1 taza

Gráfico de la cantidad recomendada y el tiempo sugerido de procesamiento de alimentos húmedos

Alimentos Cantidad	Coarse Grind *	Fine Grind *
Cebollas en 8 a 10 "piezas	6 segundos	10 segundos
Tomates en 8 a 10 "piezas	6 segundos	10 segundos
20 dientes de ajo	10 segundos	15 segundos
Jengibre en 8 a 10 "piezas	6 segundos	10 segundos
Llene hasta el borde Perejil	10 segundos	20 segundos
Llene hasta el borde Mint	10 segundos	20 segundos

Gráfico de la cantidad recomendada y el tiempo sugerido de procesamiento de alimentos secos

Alimentos Cantidad	Coarse Grind *	Fine Grind *
Granos de café y media amoladora bowl	20 segundos	30 segundos
El cardamomo ¼ tazón amoladora	20 segundos	30 segundos
Clavo de olor ½ amoladora bowl	15 segundos	25 segundos
Semillas de comino ½ amoladora bowl	20 segundos	30 segundos
Nueces y medio tazón amoladora de	15 segundos	30 segundos
Avellanas bowl ¼ amoladora	20 segundos	30 segundos
Linaza 1.3 tazón amoladora	20 segundos	30 segundos
Los chiles rojos secos ½ tazón amoladora de	15 segundos	30 segundos

a. una. * Los tiempos anteriores son sugerencias. Usted puede reducir o aumentar el tiempo para obtener la consistencia deseada de sus alimentos.

b. Todas las recetas son más fáciles con la ayuda de Chef Pro® Wet & Dry Grinder.

RECETAS

Cilantro chutney / salsa

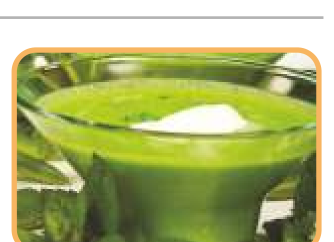
Ingredientes:

Cilantro / Culantro - manojo grande
Chiles jalapeños / Verde - 5-6 o al gusto
Pimiento - 1/2
Chat Masala - 1/2 cucharadita
Comino tostado - 1 cucharadita
Lime / Lemon Juice - 1,5 cucharadita o al gusto
Ginger - 1 "pc
Sal - al gusto
Aceite - 1 cucharadita

instrucciones:

1. Primero moler las hojas de cilantro en el molino, a continuación, agregue todos los ingredientes (excepto el petróleo) en el molino y muele hasta obtener una pasta lisa.
2. Sigue empujando hacia abajo el chutney para ayudar con el proceso de molienda.
3. Agregue el aceite correcto en el final de un giro final para conservar el color verde.
4. Guarde en el refrigerador o congelador hasta que esté listo para consumir.

Mint Chutney / salsa



Ingredientes:

Hojas de menta - ½ taza de lleno
Cebolla - ¼ de un medio
Tomate - ½ de un medio
Ginger - ½ "pieza
Ajo - 1 diente
Green Chili - 1 o al gusto
Lemon Juice - ¼ taza
Sal - ½ cucharadita (o al gusto)
Chat Masala - ½ cucharadita
Azúcar - ½ cucharadita

instrucciones:

1. Primero moler las hojas de menta lavadas en el molino.
2. gregue lo siguiente - Cebolla, tomate, jengibre, ajo, chile verde y jugo de limón. Moler bien.
3. Añadir sal, Chat Masala y azúcar y moler de nuevo hasta que la mezcla se vuelve suave y todo se ha mezclado bien.
4. Vierta en un plato para servir.
5. Hace alrededor de ½ taza y se puede servir con Kebabs, Samosas, Pollo Tandoori

Consejos:

1. Asegúrese de utilizar sólo las hojas de la menta - desechar los tallos.
2. Cuando esté disponible, agregue un poco de mango verde crudo al chutney para el sabor adicional.
3. Guarde en el refrigerador, puede almacenar durante unos 7-10 días.
4. Mint Chutney congela bien y también se puede mantener durante los tiempos en que Mint no está fácilmente disponible.

Guacamole

Ingredientes:

2 aguacates maduros

1 cucharada de cebolla roja
finamente picada

1 cucharada de jugo de limón fresco

1 chile jalapeño mediano, sin semillas y picado

1 diente de ajo, prensado

Sal al gusto

instrucciones:

Cortar los aguacates por la mitad. Saque la pulpa en el recipiente molino, y muele hasta que esté ligeramente espesa. Agregar la cebolla picada roja y siguientes ingredientes 4. Cubra con papel plástico, lo que permite envolver al tacto mezcla y deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos. Sirva el guacamole con totopos. Cilantro Guacamole: Grind aguacate hasta que esté ligeramente grueso, añadir los ingredientes según las indicaciones y moler durante 5-6 segundos. Añadir 3 cucharadas. cilantro fresco picado y una cucharada adicional 1. jugo de limón y triturar durante 3 segundos. Cubra la mezcla y deje reposar a temperatura ambiente 30 minutos.

Hummus

Ingredientes:

16 oz garbanzos o garbanzos.

1/4 de taza de aceite de oliva.

1 cucharadita de comino.

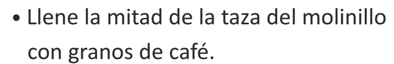
1 cucharada de jugo de limón.

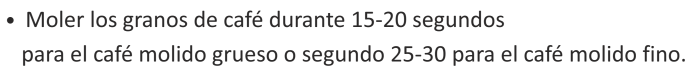
instrucciones:

- Triturar todos los ingredientes en el molino húmedo y seco hasta que la mezcla quede cremosa y suave.
- Servir inmediatamente con la mezcla de verduras, chips de pan pita o pan pita.
- Guarde el hummus en un recipiente hermético en el refrigerador durante 3 días, no más.

Los granos de café

instrucciones:


• Llene la mitad de la taza del molinillo
con granos de café.


• Moler los granos de café durante 15-20 segundos
para el café molido grueso o segundo 25-30 para el café molido fino.

Consejos:

- Compre granos de café en pequeñas cantidades.
- frijoles Tienda de café en un recipiente hermético en el congelador.
- Las semillas de café no necesita ser descongelado antes de la molienda.
- Las grandes cantidades de tierra se debe almacenar en un recipiente hermético y se coloca en el congelador o refrigerador para mantener la frescura.
- Siga las recomendaciones de su cafetera para las cantidades de cerveza. Los ajustes se podría hacer para adaptarse a su gusto individual.
- La mayoría de cafeteras use 1 cucharada de café molido para una taza de café.

Chef Pro® Wet & Dry Grinder Model CPG501
Owner's Manual & Recipe booklet (French)

Félicitations pour l'achat de votre nouveau chef Pro® Wet & Dry Grinder. Ce sera certainement devenir appareil le plus utilisé dans votre cuisine. Chef de Pro Wet & Dry Grinder peut moudre les épices et les herbes, les grains de café, les noix, etc Vous allez bientôt découvrir comment facile et rapide, vous pouvez préparer variété de snacks délicieux et nutritifs et des repas en utilisant Grinder chef Pro® Wet & Dry. Il vous suffit de le tourner le commutateur pour les aliments pour atteindre sa consistance désirée. Chef de Pro tasse Grinder Wet & Dry est lavable en machine et facile à laver.

Nous avons fourni des instructions sur l'utilisation de Chef Pro® Wet & Dry Moulin et la sélection des recettes faciles à préparer. Broyage des aliments ne sera plus une tâche avec le Chef Pro® Wet & Dry Grinder.

Bon Appétit.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être observées, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Eviter tout contact avec les pièces mobiles.
4. Les lames sont tranchantes, manipulez soigneusement.
5. Assurez-vous que moteur soit complètement arrêté avant de retirer le couvercle du broyeur. Si la machine ne s'arrête pas, ne l'utilisez pas. Appelez le centre de service le plus proche agréé.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un dysfonctionnement, ou s'il a été endommagé de quelque façon. Renvoyer l'appareil au centre de service autorisé le plus proche du centre d'examen, réparation ou réglage.
8. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
10. Pour débrancher, retirez le cordon de la prise murale ou une prise en tenant la prise.
11. Débrancher appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
12. Afin de réduire le risque de blessure jamais mettre des lames sur la base de moins que la tasse ou le bol est correctement fixé.
13. Ne pas utiliser de commutateur de démarrage si le commutateur est détaché de la base.
14. Assurez-vous que la couverture broyeur est verrouillé en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Ne pas remplir le réservoir complètement lorsque vous utilisez cet appareil
16. Ne pas utiliser cet appareil avec un liquide bouillant ou de la nourriture trop juteuse dans la tasse.
17. Ne pas utiliser cet appareil que pour l'usage prévu par le fabricant.
18. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant.
19. Ne pas trop appareil de chauffage.
20. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par ou près des enfants.
21. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
22. Le moteur de Grinder Wet & Dry est très puissant. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 30 secondes à la fois. Si nécessaire et en cas de surchauffe, laissez Grinder Wet & Dry refroidir pendant au moins 15 minutes avant la prochaine utilisation.
23. Si cet appareil possède une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque façon.
24. Avertissement: Pour réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, réparations doivent être effectuées uniquement par le Chef Pro®. Ne retirez pas le panneau de base ou d'ouvrir l'appareil. Aucune pièce réparable par l'utilisateur à l'intérieur.
25. Cet appareil est destiné MÉNAGE utilisation en intérieur uniquement.

Avant la première utilisation - Laver soigneusement tasse broyeur, lame et le couvercle.

NE PAS LAVER UNITÉ DE BASE. POIGNÉE CREFULLY LORS DU NETTOYAGE.

Utiliser avec prise de courant. Ne pas utiliser avec une prise CC.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MODE D'EMPLOI

ÉTAPE 1 - DÉBALLAGE

a. Retirez le contenu de la boîte. Assurez-vous qu'aucune pièce ne manque.

b. Conservez la boîte et les matériaux d'emballage. Vous pouvez l'utiliser plus tard.

ÉTAPE 2 - MODE D'EMPLOI

a. Ne branchez pas le chef de la Pro® Wet & Dry Grinder jusqu'à ce que l'appareil est complètement assemblé et prêt à fonctionner.

b. Placez le récipient fermement sur la base.

c. Placez les aliments qui a été coupé en morceaux de taille assez (1 pouce) dans la tasse. Ne pas remplir la tasse complètement.

d. Placez le couvercle sur la tasse et la tourner dans le sens anti-horaire jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

e. Branchez l'appareil sur une prise.

f. Tournez le bouton de démarrage dans le sens antihoraire pour de courts intervalles de 3-5 marche impulsion secondes.

g. Tournez le bouton de démarrage dans le sens horaire à la position «Lo» pour vitesse basse ou «Salut» position pour un fonctionnement à haute vitesse. Ne pas utiliser le moulin à basse vitesse ou haute pendant plus de 30 secondes à la fois.

h. Attendez que les lames sont complètement arrêtés avant de retirer le couvercle. Broyeur doit être débranché avant de retirer le couvercle.

i. Si la machine ne fonctionne pas, alors il ya un risque que des aliments d'être coincé sous ou entre la lame et la coupe. Retirer excessive de nourriture et essayez à nouveau.

j. Vous pouvez arrêter le processus d'utilisation de la meuleuse lorsque l'aliment est transformé à votre consistance désirée.

k. L'appareil s'arrête lorsque vous allumez l'interrupteur de démarrage sur «Off» position. Une fois que le moteur est arrêté et la lame a cessé de tourner, ouvrez le couvercle en le tournant vers la droite.

l. Retirez et soulever la coupe. Placez le récipient sur une surface plane. Maintenant, enlevez les aliments transformés à partir de la tasse avec une spatule.

ÉTAPE 3 - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

a. Vous devez toujours débrancher l'appareil de la prise électrique avant de nettoyer le Grinder Wet & Dry, avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement chaque partie. La base peut être nettoyé avec un chiffon humide.

b. Ne pas placer la base dans l'eau ou tout autre liquide ou lave-vaisselle.

c. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents.

d. La lame peut être facilement nettoyé en le passant sous un jet d'eau chaude sous le robinet, s'assurer qu'aucune trace de nourriture sont à gauche sur la lame. Soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez la lame pendant le nettoyage, car la lame est très tranchante, et des objets pointus peuvent couper et provoquer des saignements.

e. La coupe, le couvercle et les accessoires peuvent être lavés avec un détergent, puis devraient être autorisés à sécher sur le plateau de vidange. Vous pouvez également placer la tasse, couvercle et accessoires dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

RAPPELS UTILES

a. Chef de Pro® Grinder Wet & Dry ne s'allume pas sans le couvercle ou le couvercle n'est pas en position verrouillée pour votre sécurité.

b. Toujours couper l'alimentation tels que le fromage en petits morceaux d'environ 1 pouce, avant d'utiliser le Grinder Wet & Dry. Ne placez pas plus de nourriture que la quantité recommandée, sinon vous risqueriez d'endommager l'appareil.

c. Ne pas utiliser ce Grinder Wet & Dry pendant plus de 30 secondes à la fois, pour éviter la surchauffe.

d. Cet appareil est conçu pour traiter de petites quantités de nourriture. Cet appareil n'est pas destiné à traiter de grandes quantités de nourriture. Cet appareil est destiné domestique seulement, et non pour un usage commercial.

GARANTIE D'UN AN LIMITÉE

a. Cette garantie limitée d'un an pour les seuls consommateurs. Vous êtes un consommateur, si vous avez acheté le Chef du Pro® Grinder Wet & Dry pour un usage personnel, familial ou domestique. Sauf dispositions contraires du droit applicable de l'État, cette garantie n'est pas disponible pour les détaillants, les autres acheteurs ou propriétaires commerciaux.

b. Chefs Pro® garantit que ce produit est exempt de défauts de matière ou de fabrication pendant une utilisation domestique normale, pendant un an à compter de la date d'achat originale.

c. Cette garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un usage abusif, les accidents ou les modifications au produit, ou pour les dommages subis durant le transport, à l'exception d'un usage domestique. Cette garantie ne s'applique pas aux câbles ou des bouchons.

d. Votre Chef Pro® Grinder Wet & Dry a été fabriqué selon des spécifications strictes et a été conçu pour être utilisé avec approuvées chef® Pro uniquement les accessoires. Cette garantie exclut expressément les défauts et les dommages causés par des accessoires ou le service de réparation autres que celles qui ont été autorisées par le Chef Pro®.

e. Dans le cas peu probable, si votre chef ® Pro Wet & Dry Grinder s'avère défectueux en matière ou de fabrication, nous le réparerons gratuitement.

f. Tous les retours doivent être soigneusement emballés et fait du transport payé avec une description du défaut réclamé, le numéro de modèle complet, votre nom, votre adresse postale (Pas de boîte postale, s'il vous plaît), numéro de téléphone et l'original du reçu de vente daté, à l'adresse ci dessous:

Mercantile international NA
140 Ethel Road West, Unit M,
Piscataway, NJ 08854
www.chefprousa.com

Chef de Pro® paiera pour:
Les pièces de rechange et main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de service agréé.

Chef de Pro® ne paiera pas pour:

1. Les réparations lorsque le produit est utilisé autrement que dans une utilisation normale et du ménage.
2. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'accidents et de modifications.
3. Les frais d'expédition et de manutention d'expédier votre produit à un centre de service agréé.
4. Les pièces de rechange ou les frais de réparation pour les produits utilisés hors des 50 États des États-Unis.

RECETTES

Tasses à mesurer et cuillères standard sont utilisés dans nos recettes. Tout tasse et cuillère mesure sont au même niveau. Les conversions sont énumérés ci-dessous pour référence.

1 tasse = 250 ml	3 cuillères à café = 1 cuillère à soupe
1 tasse = 8 onces liquides	1 cuillère à soupe = 20 ml
1 tasse = ½ pinte US	4 cuillères à soupe ¼ tasse =
2 tasses = 1 pinte US	5 ½ cuillères à soupe = 1/3 tasse
4 tasses = 1 quart	8 cuillères à soupe = ½ tasse
2 pintes US = 1 quart	11 cuillères à soupe = 2/3 tasse
1,06 quarts = 1 litre	12 cuillères à soupe = ¾ tasse
4 quarts = 1 gallon ou	3 cuillères à soupe de ¾ litres 16 = 1 tasse

Graphique pour quantité recommandée et le temps suggéré de traiter les aliments humides

Quantity Food	mouture grossière *	mouture fine *
Oignons 8 au 10 janvier "pièces	6 secondes	10 secondes
Tomates 8 au 10 janvier "pièces	6 secondes	10 secondes
20 gousses d'ail	10 secondes	15 secondes
Ginger 8 au 10 janvier "pièces	6 secondes	10 secondes
Remplissez le persil à ras bord	10 secondes	20 secondes
Monnaie Remplir à ras bord	10 secondes	20 secondes

Graphique pour quantité recommandée et le temps suggéré de traiter les aliments secs

Quantity Food	mouture grossière *	mouture fine *
Grains de café ½ bol broyeur	20 secondes	30 secondes
Cardamome ¼ bol broyeur	20 secondes	30 secondes
Clous de girofle ½ bol broyeur	15 secondes	25 secondes
Graines de cumin ½ bol broyeur	20 secondes	30 secondes
Noix ½ bol broyeur	15 seconde	30 seconde
Noisettes bol moulin ¼	20 secondes	30 secondes
Graines de lin 1/3 bol broyeur	20 secondes	30 secondes
Piments rouges séchés ½ bol broyeur	15 seconde	30 seconde

a. *Les durées ci-dessus sont des suggestions. Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de la consistance désirée de vos aliments.

b. Toutes les recettes sont plus faciles avec l'aide du chef Pro® Wet & Dry Grinder.

RECETTES

Coriandre Chutney / trempette

ingrédients:

Coriandre / coriandre - gros bouquet
Piments jalapeno / Vert - 5-6 ou au goût
Poivron - 1/2
Chat Masala - 1/2 cuillère à café
Poudre de cumin rôti - 1 cuillère à café
Lime / Lemon Juice - 1,5 cuillère à café ou au goût
Ginger - 1 "pc
Sel - au goût
Huile - 1 cuillère à café

Mode d'emploi:

1. D'abord broyer les feuilles de coriandre dans le moulin, puis ajouter tous les ingrédients (sauf l'huile) dans le broyeur et broyer pour obtenir une pâte lisse.
2. Maintenez la pression sur le bas du chutney pour aider avec le processus de broyage.
3. Ajouter le droit pétrole à la fin d'un tourbillon final pour préserver la couleur verte.
4. Conserver dans le réfrigérateur ou le congélateur jusqu'au moment de consommer.

Chutney à la menthe / sauce



ingrédients:

Feuilles de menthe - ½ tasse, emballé
Oignon - ¼ d'un milieu
Tomate - ½ d'un milieu
Ginger - ½ "pièce
Ail - 1 gousse d'
Green Chili - 1 ou au goût
Jus de citron - ¼ tasse
Sel - ½ cuillère à café (ou au goût)
Chat Masala - ½ cuillère à café
Sucre - ½ cuillère à café

Mode d'emploi:

1. D'abord broyer les feuilles de menthe lavées dans le broyeur.
2. Ajoutez la ligne suivante - oignon, tomate, gingembre, ail, piment vert et le jus de citron. Grind bien.
3. Ajouter le sel, Chat Masala et le sucre et moudre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et tout est bien mélangé.
4. Verser dans un plat de service.
5. Donne environ ½ tasse et peut être servi avec des brochettes, samosas, poulet tandoori...

Conseils:

1. Assurez-vous d'utiliser uniquement les feuilles de menthe - jeter les tiges.
2. Lorsqu'elle est disponible, ajouter un peu de mangue verte brute à la chutney pour plus de saveur.
3. Conserver au réfrigérateur, peut stocker pendant environ 7-10 jours.
4. Chutney à la menthe se congèle très bien aussi et peut être conservé pendant les périodes où Mint n'est pas facilement disponible.

Guacamole



ingrédients:

2 avocats bien mûrs

1 cuillère à soupe d'oignon rouge

haché finement

1 cuillère à soupe jus de lime frais

1 support piment jalapeño, épépiné et haché

1 gousse d'ail, pressée

Sel au goût

Mode d'emploi:

Couper les avocats en deux. Scoop de pâte dans le bol broyeur et broyer jusqu'à ce que légèrement croquant. Ajouter oignon rouge haché et les 4 ingrédients suivants. Couvrir d'une pellicule de plastique, ce qui permet de toucher une pellicule mélange et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Servir avec des croustilles tortillas guacamole.

Coriandre Guacamole: Grind avocat jusqu'à ce que légèrement trapu, ajouter des ingrédients selon les directives et broyer pendant 5-6 secondes. Ajouter 3 c. de coriandre fraîche hachée et un autre 1 c. le jus de lime et broyer pendant 3 secondes. Couvrir mélange et laisser reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Hummus

ingrédients:

16 oz pois chiches ou pois chiches.

1/4 tasse d'huile d'olive.

1 cuillère à café de cumin.

1 jus de citron cuillère à soupe.

Mode d'emploi:

- Broyer tous ces ingrédients dans le broyeur humide et sec jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et lisse.
- Servir immédiatement le mélange de légumes, croustilles de pita ou du pain pita.
- Conserver les houmous dans un contenant hermétique au réfrigérateur pendant 3 jours, pas plus.

café en grains



Mode d'emploi:

- Remplir à moitié le bol café en grains.
- Broyer les fèves de café pour 15-20 secondes pour le café moulu grossier ou 25-30 secondes pour le café moulu très bien.

Conseils:

- Achat des grains de café en petites quantités.
- Boutique de grains de café dans un contenant hermétique au congélateur.
- Les grains de café n'ont pas besoin d'être décongelés avant de les moudre.
- les quantités de terre de grande taille doivent être stockés dans un récipient hermétique et placé dans un congélateur ou un réfrigérateur pour conserver la fraîcheur.
- Suivez les recommandations de votre cafetière pour des quantités de brassage. Ajustements pourraient être apportés à votre goût individuel.
- La plupart des cafetières utiliser 1 cuillère à soupe de café moulu pour 1 tasse de café.
